



Tamaid wrth aros

Bara soda gyda menyn £5 / Olifau £4 / Cnau £4

Cwrt cyntaf

Mor-lawes pupur a halen, sibwns, mintys, mayonnaise leim	8
Eog, ceviche, hufen, ciwcymbyr (dg)	9
Asbaragws, bara brioche, hollandaise	7
Cregyn gleision, garlleg, nionyn, surdoes	prif gwrs 20 / cwrs cyntaf 10
Ham wedi' halltu, remoulade seleriac, piclau (dg)	8
Gorgymychiaid wedi'i rhostio, garlleg, tsili (dg)	10
Cacen pysgodyn, berdys, mayonnaise laverbread	8

Prif gwrs

Bysedd pysgod newydd eu dal, sglodion, pys mathredig, saws tartar	17
Sôl lemwn, menyn perlysiâu a garlleg, salad ffenigl (dg)	20
Stecen llygad yr asen, menyn perlysiâu, madarch, sglodion (dg)	26
Mefrog y mor, cws cws, madarch (c)	18
Pasta crafangau cranc, sinsir, tsili & sibwns	19
Blodfresych wedi' rhostio, polenta tarragon, blaslyn cnau (dg) (ll) (c)	15
Hwyaden confit, seleriac, bresych (dg)	18
Pastai pysgod i 2	34

Pethau ychwanegol

Tatws Newydd yr ardd, menyn perlysiâu	4
Sglodion bistro (dg)	3
Llysiâu tymhorol	4
Letys gem, mintys, sibwns, blaslyn ty	3

(dg) di-gluten (ll) llysiuwr (c) cnau

Byddwn yn hapus i ddarparu unrhyw wybodaeth am alergau i chi

Prif gogydd David Parry / Reolwraig y bistro Levi Carlisle

*Mae'n bosib ir fwydlen gael neiwdiadau funud olaf.